

Backen mit Klausi

Kirsch-Streuselkuchen mit Mandelstiften

Zutaten: (Für ca. 24 Stücke)

- 2 Eier, Salz, 250 g Margarine, 1 P. Backpulver, 1 Glas Sauerkirschen,
- 50 g Mandelstifte, 375 g Zucker, 750 g Mehl, 250 g Sahnequark,
- 1 Pck. Backpulver, 1 TL Zitronenschale, 125 ml Öl, 950 ml Milch,
- 2 Pck. Vanille-, 1 Pck. Sahnepudding, 200 g Schmand, Puderzucker

Zubereitung:

1. Sahnequark, 100 g Margarine, Öl, 1 Prise Salz, Eier, 4 EL Milch, 125 g Zucker u. Zitronenschale mit einem Handrührers verrühren. 500 g Mehl mit Backpulver mischen u. unterkneten. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, Teig hineindrücken. Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen u. auf dem Teig verteilen.



2. Puddingpulver mit 150 ml Milch anrühren. Rest Milch u. 100 g Zucker aufkochen u. angerührtes Pulver einrühren, kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen, mit Schmand vermischen u. auf dem Teig verteilen.



3. Rest Mehl, 150 g Zucker, 150 g Margarine in eine Schüssel geben u. alles mit den Händen rasch zu Streuseln verkneten. Streusel mit den Mandelstiften gleichmäßig auf dem Teig verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45-50 Min. backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäubt servieren.



Tipp des Chaoten:

Der Kuchen wurde noch warm mit Zimt-Zucker bestreut!



Erstellt von Klausi am 23.10.2016